



VOLTA. LA PAGINA.

2023/2024

La rivista della
scuola.



I.C. Robbiate

PER SAPERNE DI PIÙ

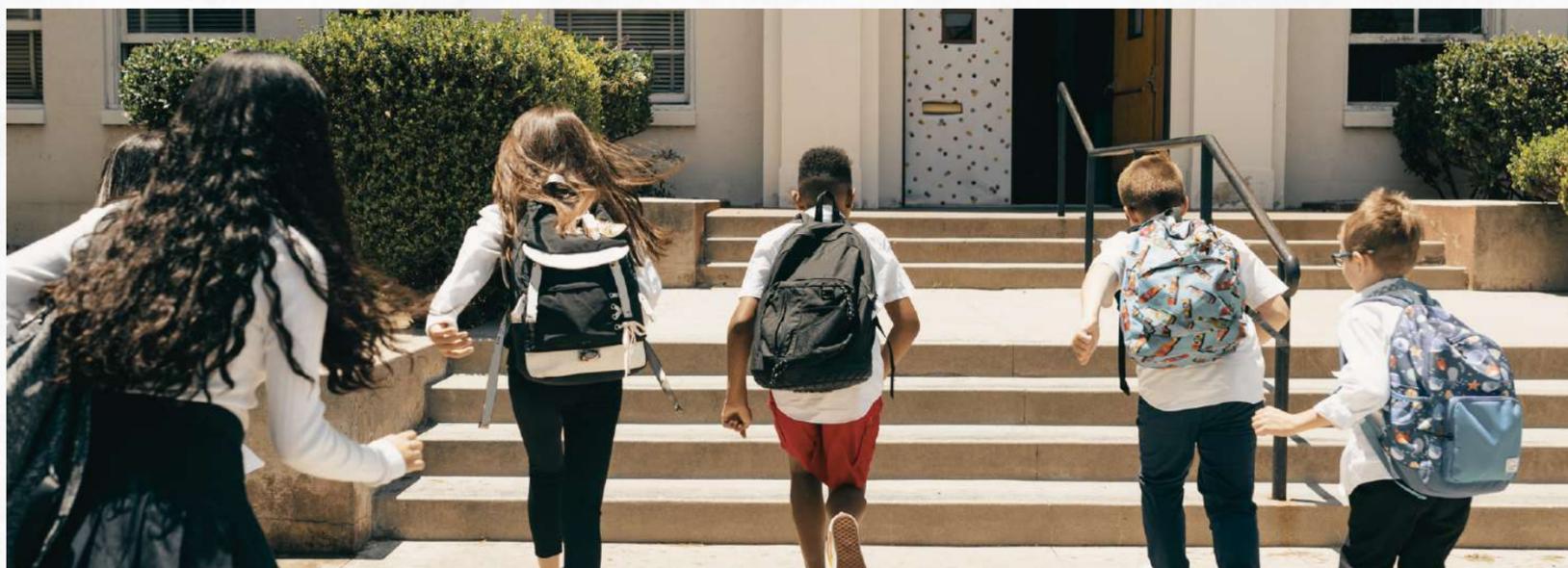


LA REDAZIONE IN LAB.

VIALE BRIANZA 13, ROBBIATE (LC).



PER SAPERNE DI PIÙ



BACK TO SCHOOL

Ciao cari lettori e care lettrici, è già passato un mese dall'inizio della scuola! Ormai è finito il periodo in cui ci si alzava tardi ed è cominciato quello delle sveglie alle 6:30 del mattino.

Come state e come avete passato l'Estate? Dove siete stati in vacanza?

Siete rimasti in Italia o siete partiti per l'estero? Avete fatto i compiti? Siete contenti del rientro a scuola?

Se si, come avete trascorso questo nuovo inizio anno scolastico? è stato piacevole o è stato un trauma?

In redazione il rientro è stato un po' traumatico, le nostre vacanze estive sembrano siano passate in un nanosecondo. Rivogliamo l'estate! Alcuni di noi sono andati al mare, in montagna, o all'Estero; abbiamo fatto tanti viaggi e ci siamo divertiti molto.

PER SAPERNE DI PIÙ

Nonostante l'estate sia finita, noi siamo contenti di essere tornati in redazione per scrivere nuovi articoli: cari lettori ci siete mancati!

Quest'anno ci saranno tante novità e vi suggeriamo di seguirci per tenervi aggiornati con la lettura dei nostri articoli.

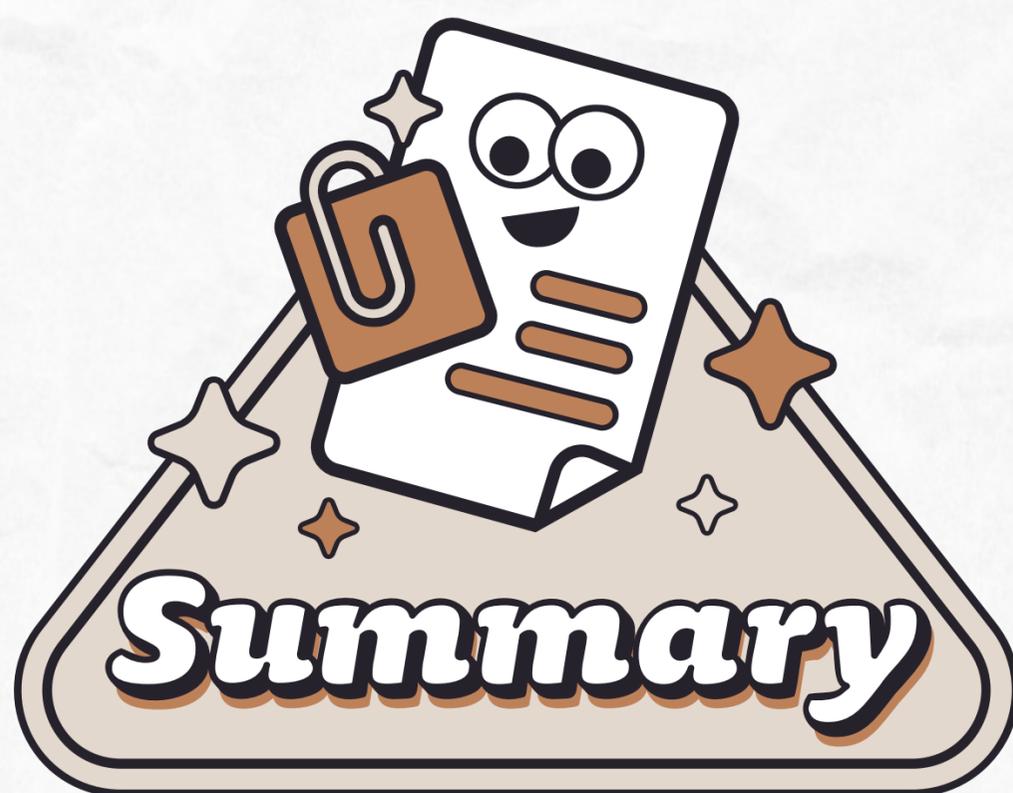
Vi garantiamo che non vi annoierete, bensì sarete sempre aggiornati su tutte le news.

All'interno troverete tematiche differenti, che vi sorprenderanno ma che vi faranno anche riflettere, poiché scritte da autori della vostra stessa età.

New!



PER SAPERNE DI PIÙ



1. *Il tempo dei social*
2. *Il mondo dei likes*
3. *Una questione politica*
4. *Una questione ambientale*
5. *Piccoli gesti, grandi differenze.*
6. *Soluzioni ingegnose per un problema mondiale.*
7. *Ambientiamoci.*
8. *Per non dimenticare.*
9. *Le pagine del buon gusto: il tiramisù, il pesto alla genovese e i corn dog.*

PER SAPERNE DI PIÙ

IL TEMPO DEI SOCIAL.

In quale modo vi svagate?
C'è qualcuno, nella nostra redazione, a cui piace ascoltare musica; altri adorano guardare le serie tv, alcuni amano disegnare o scrivere e chi, invece, trascorre molto del proprio tempo al telefono. Cosa pensate del mondo dei social?

Ci sono alcuni social che ci possono "paralizzare", ad esempio Facebook, Instagram e Tik Tok. Dovremmo prestare tutti più attenzione all'utilizzo dei social. Oggi i social maggiormente utilizzati, secondo alcuni dati scientifici, tra i giovani, sono i seguenti:



- Whatsapp (il più usato per l' 89,1%)
- Facebook (saranno tutti boomer)
- Instagram
- Tik Tok
- Pinterest (se lo si può considerare un social)
- Twitter
- LinkedIn (un social utilizzato più in ambito lavorativo)
- Snapchat

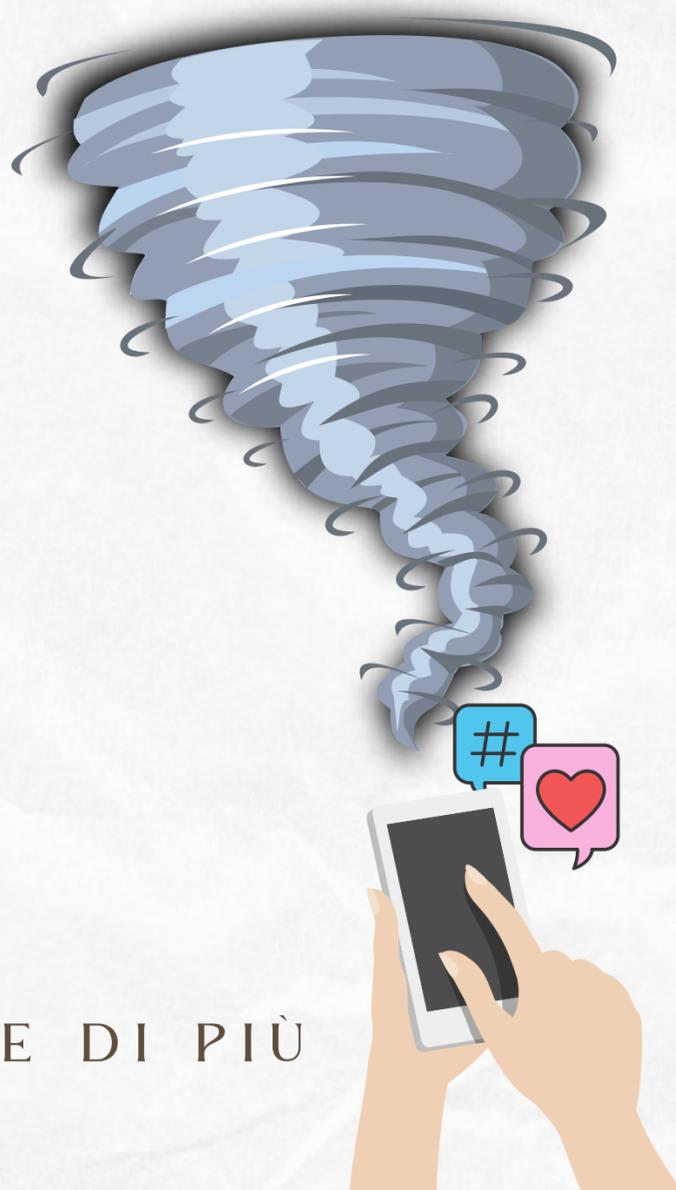
PER SAPERNE DI PIÙ

IL MONDO DEI LIKES

I social sono un ottimo modo per svagarsi e staccare la spina. Ci sono, però, molti aspetti da non sottovalutare nel loro utilizzo, sia negativi che positivi. Tra i negativi citiamo, per esempio, il tipo di fisico ideale che viene spesso presentato agli adolescenti, che tendono a vivere insicuri all'interno del proprio corpo e a raggiungere delle taglie improponibili. Qualcuno, spesso, comincia a chiudersi nella propria corazza e a sentirsi diverso da quanto viene proposto dai social. C'è chi smette di avere amici, di uscire, di avere contatti umani. Sono situazioni estreme, ma può capitare.

Molti social potrebbero aiutare i giovani nello studio: su instagram esistono tante pagine che trattano tematiche scolastiche.

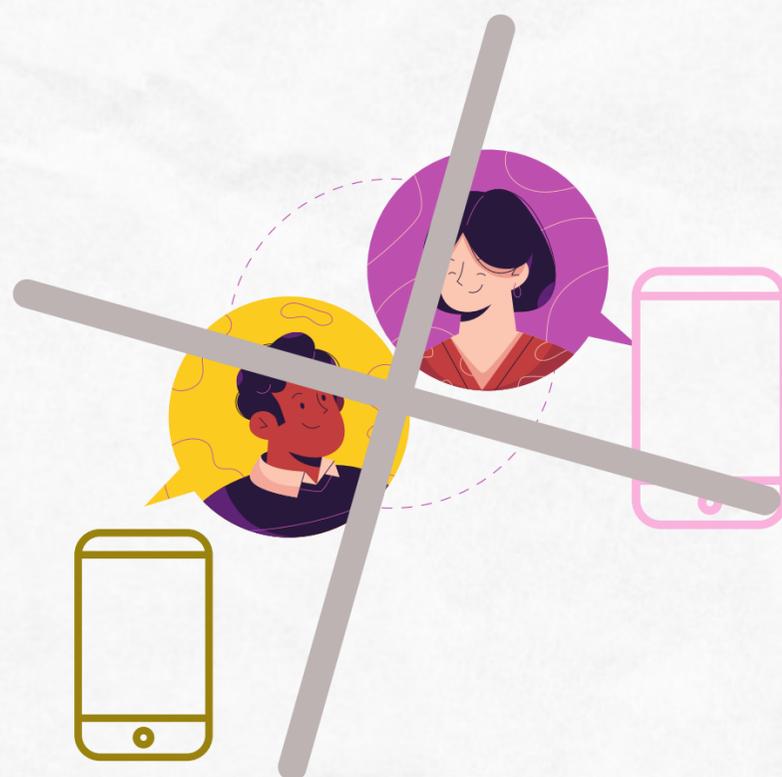
Guardare dei video per passare il tempo non è uno spreco, poiché si possono imparare magari cose nuove, basta non venirne "risucchiati".



PER SAPERNE DI PIÙ

IL MONDO DEI LIKES

Come si potrebbe fare per limitare l'uso di alcuni social che potrebbero creare una vera e propria dipendenza? Quali regole potrebbero essere applicate tra i più giovani? Per prima cosa si potrebbe, per esempio, impostare un timer o guardare l'ora spesso; dedicarsi alle proprie passioni, come lo sport, per più tempo, invitare i propri amici a casa e parlare con loro guardandosi negli occhi. Sarebbe molto più bello avere degli amici reali che virtuali!



UNA QUESTIONE POLITICA

L'immigrazione è tutta una questione di politica. Le persone che vengono respinte dai paesi sono una questione politica. Perché? Perché se fosse una questione di umanità almeno la maggior parte delle persone accoglierebbe gli stranieri, ma le persone buone spesso non governano. I migranti non parlano la nostra lingua, ma cercano di comunicare. Sono persone! Cosa fareste se foste voi al loro posto? Cosa pensereste se il governo di un paese vi cacciasse via?



Magari nel vostro paese c'è la guerra o la povertà. Volete crearvi una nuova vita ma no, vi viene negata anche la possibilità di provarci. Sarebbe giusto? Ve ne tornereste davvero al vostro paese dove vige una dittatura o dove ogni giorno muoiono centinaia di persone?

E se qualcuno, un uomo di potere, vi offrisse un aiuto chiedendovi di rimanere nel paese in guerra nel quale vi trovate?

PER SAPERNE DI PIÙ

Quando sentiamo o pensiamo cose ingiuste dobbiamo farci tutte queste domande. Sapete perché alcune di queste povere persone vivono in strada? Perché nessuno vuole dare loro un lavoro. Non si vuole rovinare la reputazione dell'azienda, assumendo un "immigrato".

Ma se noi prendessimo 100 persone, magari del vostro stesso paese, almeno 10 sarebbero persone cattive. E se prendessimo 100 stranieri, almeno 10 sarebbero brutte persone. Ma non possiamo condizionare la vita delle restanti altre 90 persone per eventuali errori commessi da altri; non bisognerebbe "fare di tutta l'erba un fascio", men che meno con persone in difficoltà

Cosa si potrebbe fare per sistemare questa situazione attualmente incontrollabile?

Precisiamo che non è un problema solo italiano, ma riguarda tutti gli stati europei.

Le altre nazioni sembrano non udire l'urlo disperato delle madri che perdono i loro figli nel Mediterraneo, rifiutano i nuovi ingressi posticipando ad un domani indefinito le sorti di migliaia di uomini e donne, senza curarsene come se fossero dei regali non graditi. Dei pacchi da spostare. Degli oggetti difettosi da lasciare al punto di arrivo, al "negoziò della frontiera".

**NON LASCIAMOLI
IN BALIA DELLE
ONDE
DI UN MARE
CHE NON DA' MA
TOGLIE...**



UNA QUESTIONE AMBIENTALE



L'inquinamento è un argomento molto trascurato. Questo avviene perché la popolazione non ne comprende la gravità, non si sforza di migliorare la situazione generale, bensì la peggiora. Il loro comportamento deriva da una mancanza di un'educazione o da un cattivo esempio.

Specialmente i ragazzi, poco informati, applicano un comportamento indecente e menefreghista e ciò di certo non aiuta.

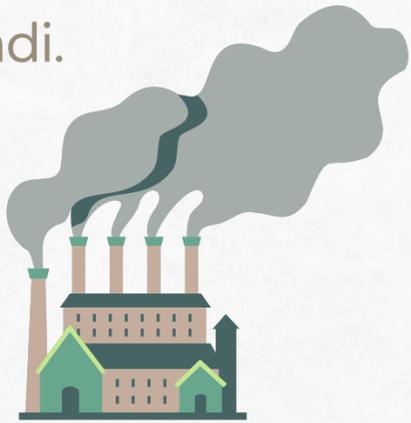
Tra le principali problematiche ambientali ci sono l'inquinamento marino e l'inquinamento atmosferico.

Molte volte anche noi, nel nostro piccolo, possiamo fare dei gesti che costano ben poca fatica, ma che farebbero molta differenza. È molto importante riciclare, seguire le giuste regole per una differenziata efficiente. Regole che sia grandi che piccini potrebbero seguire.

PER SAPERNE DI PIÙ

Buttare i rifiuti nei cestini adatti aiuterebbe molto sia le nostre acque, sia l'aria che noi respiriamo. Ad esempio, i rifiuti che si riversano nei nostri mari rovinano gli habitat naturali e portano all'estinzione di molte specie sia vegetali che animali.

Quando si parla, invece, di inquinamento atmosferico ci si riferisce principalmente ai danni causati dalle fabbriche, dai mezzi di trasporto e dagli incendi.



Noi però potremmo fare qualcosa per migliorare la situazione. Perché allora non agiamo?

PICCOLI GESTI, GRANDI DIFFERENZE.

Il nostro obiettivo è poter informare tutti voi lettori ed insieme trovare e rispettare delle soluzioni per migliorare la situazione del nostro pianeta.

Vi suggeriamo, dunque, alcune piccole azioni che noi in redazione abbiamo già iniziato a mettere in pratica:

- fare la raccolta indifferenziata
- evitare gli eccessi di energia elettrica
- non gettare i rifiuti per terra
- limitare, se possibile, l'uso dei mezzi di trasporto inquinanti





SOLUZIONI INGEGNOSE PER UN PROBLEMA MONDIALE



Ciao cari lettori e care lettrici, pensate di consumare tanta acqua? O no?

L'acqua sulla terra, che ci crediate o no, è tantissima: 1,4 miliardi di chilometri cubici.

E allora perché si parla di siccità o di carenza d'acqua?

Perché solo una piccolissima parte, nemmeno 3 gocce su 100, è potabile. Una famiglia di 4 persone consuma mediamente 500 litri al giorno, ma dobbiamo aggiungere anche 4000 litri a testa per il cibo.

Così fanno 16.500 litri al giorno.

Tanti, vero?

Ormai non avete bisogno dei soliti consigli, in parte dovrete già conoscerli.

Dunque, cosa si può fare di concreto per evitare il consumo eccessivo di un bene così prezioso?

In Germania si è pensato di riciclare le cosiddette "acque grigie", ovvero le acque di scarto domestiche. Con un impianto apposito, queste acque vengono passate attraverso un filtro, che elimina i rifiuti più consistenti.

PER SAPERNE DI PIÙ

In un secondo momento, vengono immagazzinate in un serbatoio per essere depurate da scarti di sapone, oli o altri rifiuti liquidi, e infine vengono eliminati i batteri grazie ad un raggio ultravioletto.

La città di Copenaghen, invece, a seguito di un alluvione, è stata trasformata in una “**città spugna**”.

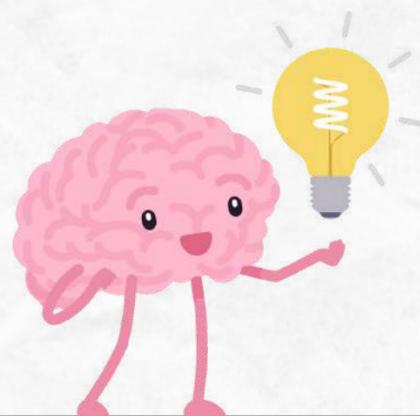
Cosa può voler dire? In questa città l’acqua non rimane nella fognatura, bensì la si immagazzina e la si utilizza per irrigare le aree verdi o per altre funzioni.

Che dite? Sono dei buoni metodi?

Tutti insieme potremmo convincere la comunità europea a installare alcune di queste soluzioni in altre città del territorio.



Ops! Nuove possibilità?



AMBIENTIAMOCI



PER SAPERNE DI PIÙ

PER NON DIMENTICARE

25 NOVEMBRE

PENSIERI:

Il 25 Novembre andrebbe celebrato tutti i giorni per ricordare le vittime a cui è stata negata una vita libera, indifferentemente dal genere di appartenenza.

Non bisognerebbe mai negare a una persona il diritto alla propria libertà, perché ognuno di noi ha il diritto di fare le proprie scelte, senza che nessuno lo giudichi. Questo giorno dovrebbe essere celebrato anche per dire basta alle disuguaglianze fra i generi e per ricordare tutte le donne che ancora oggi sono soggette a maltrattamenti. 



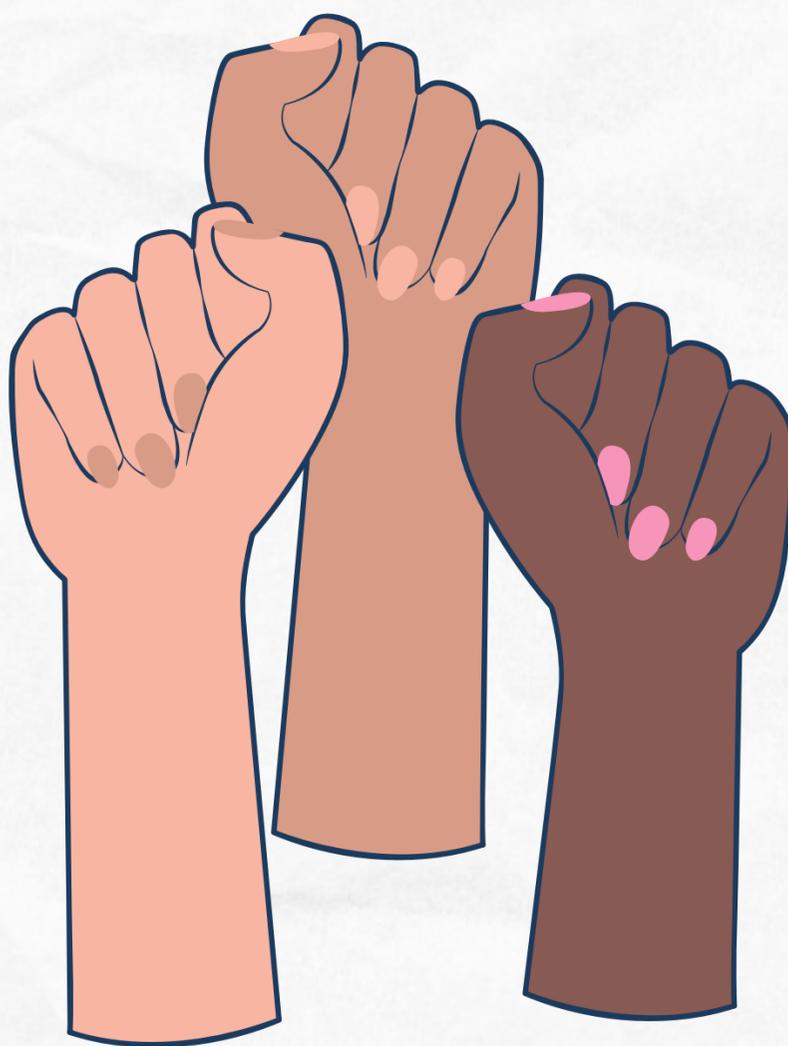
Bisogna semplicemente fermare questo mondo in cui la violenza sulle donne è normale; fermare le persone, gli uomini, che credono di poter gestire la donna seconda la propria volontà, impedendole spesso di realizzarsi sul piano professionale.

Basta normalizzare i femminicidi, perché non c'è nulla di normale nel voler privare un'altra persona della cosa più importante che ha: la vita. 

PER SAPERNE DI PIÙ

Noi dovremmo celebrare le donne ogni giorno e non solo il 25 Novembre, per ricordare che loro vite sono importanti e che nessuno ha il diritto di violare la libertà dell'altro. Non dovremmo dimenticare ogni vita che è stata tolta a causa della gelosia; non dovremmo porre nell'oblio chi è stato ucciso per paura di denunciare o chi ha denunciato ma non è stato tutelato dallo Stato.

Non è amore se fa paura, non è amore se c'è possesso. 



Un mondo migliore è possibile se collaboriamo, se parliamo di quanto accade e se non ci nascondiamo per la paura. 



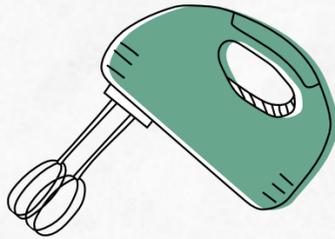
PER SAPERNE DI PIÙ

L'ANGOLO DEL BUON GUSTO



Conoscete questo dolce? Il tiramisù.

INGREDIENTI:

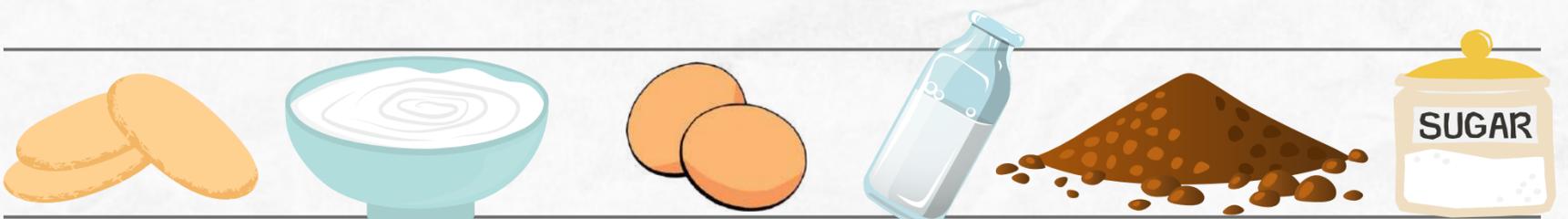


- Savoardi
- Mascarpone 292g
(freddo di frigorifero)
- 2 uova fresche
- latte
- cacao (quantità a
piacimento)
- 6 cucchiaini di zucchero
fine

PREPARAZIONE:

- 1) Separare i tuorli e gli albumi delle uova
- 2) sbattere i tuorli assieme allo zucchero
- 3) aggiungere il mascarpone al composto e lavorarlo con delle fruste
- 4) in una seconda ciotola montare gli albumi

PER SAPERNE DI PIÙ



5)aggiungere gli albumi montati al composto lavorato in precedenza

6)mescolare con delicatezza la crema finché tutti gli ingredienti non si saranno miscelati del tutto

7) versare il latte assieme al cacao in un contenitore. poi bagnare entrambi i lati dei savoiardi e disporli sulla base della teglia

8) con un cucchiaino spalmare uno strato, non troppo spesso, di crema pari su tutta la superficie

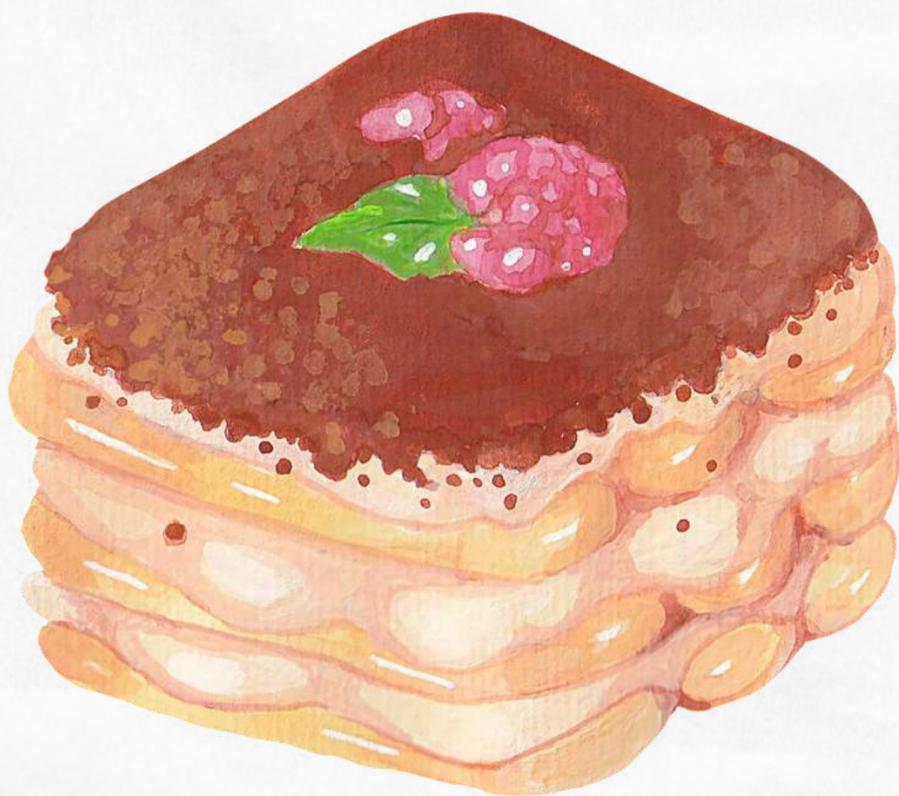
9) ripetere il passaggio 7 e continuate fino a quando non sarà finita la crema (che deve comporre l'ultimo strato)

10)lasciare in frigorifero per tutta la notte

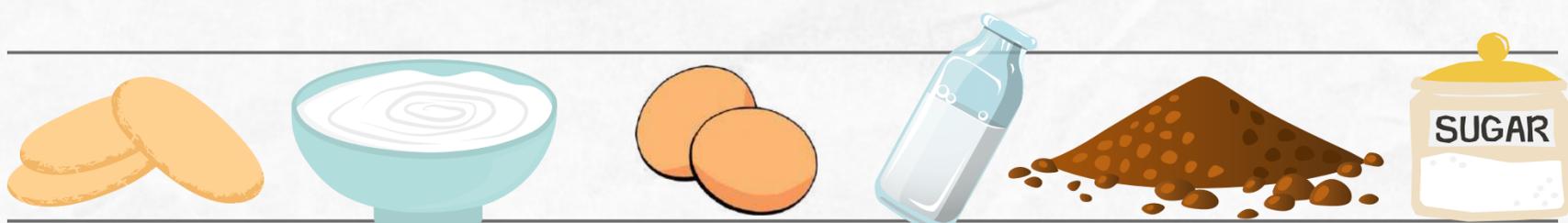
11)prima di servire decorare con del cacao, spolverandolo con un setaccio.

E ADESSO?

**GUSTATEVI QUESTA
DELIZIA.**



PER SAPERNE DI PIÙ



Conoscete il pesto alla genovese? Ecco a voi una buona e semplice ricetta.



Ingredienti:

- Basilico: 70g
- Parmigiano Reggiano: 50g
- Pinoli: 30g
- Sale grosso: 3g
- Olio d'oliva: 70g
- pecorino sardo: 30g
- Aglio: 2 spicchi

PREPARAZIONE:

1) Staccate le foglioline dai rametti di basilico e mettetele in un colino.

2) Sciacquatele brevemente sotto l'acqua fredda corrente, poi asciugatele con un asciugamano.

3) Prendete un mortaio e inserite all'interno gli spicchi d'aglio divisi a metà fino ad ottenere una crema. Poi prendete i pinoli e fate lo stesso.

4) Quando questi ultimi saranno ridotti in pasta aggiungete basilico e sale grosso.

5) Lavorate il tutto fino ad ottenere una consistenza cremosa e omogenea e a quel punto aggiungete il pecorino in pezzi e subito dopo il parmigiano.

6) Quando tutti gli ingredienti formeranno una crema versate l'olio, mescolate ancora qualche istante e il vostro pesto sarà pronto.

PER SAPERNE DI PIÙ



CORN DOGS

INGREDIENTI PER 12 CORN DOG

- Wurstel (grandi) 6
- Farina 00 (per infarinare) 50 g

PER LA PASTELLA

- Farina di mais 150 g
- Farina 00 65 g
- Uova 1
- Latte intero 200 g
- Bicarbonato 5 g
- Zucchero 15 g
- Paprika dolce 1 pizzico
- Sale fino 1 pizzico

PER FRIGGERE

olio di semi 1,5 litri

PREPARAZIONE

1) Iniziate a preparare la pastella. In una ciotola versate la farina di mais e la farina 00, unite il sale e lo zucchero.

2) Aggiungete il bicarbonato e la paprika, poi iniziate a mescolare e intanto aggiungete il latte e amalgamate.

3) Aggiungete l'uovo e continuate a mescolare finché non otterrete un impasto denso.

4) lasciate l'impasto in una ciotola. Tagliate i wurstel a metà. Infilate uno stuzzichino e passate i wurstel nella farina e poi immergetelo nella pastella.

5) Immergete i corn dog nell'olio di semi a 170°. Friggetelli per 3- 4 minuti.

6) Appoggiate i vostri corn dog sulla carta assorbente.

7) Servite i corn dog accompagnati da ketchup o mostarda.

PER SAPERNE DI PIÙ



GRAZIE
PER
L'ATTENZIONE.

LA REDAZIONE

